Immélé
Œnolia Conseil

BAS-RHIN :
Dambach-la-Ville
1, rue de l'Artisanat
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 48 30
Fax : 03 88 92 48 42
dambach@oenoliaconseil.fr

HAUT-RHIN :
Westhalten
Vallée Noble - 20, rue St Blaise
68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 05 33
Fax : 03 89 47 63 11
westhalten@oenoliaconseil.fr

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS :
Leynes
Pl. de la Mairie - 71570 Leynes
Tél. : 03 85 35 19 45
Fax : 03 85 35 19 46
oeno-service@wanadoo.fr

CHAMPAGNE :
Laboratoire Epernay
5, rue Placet - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 55 18 27
Fax : 03 26 55 18 33
champagne@oenoliaconseil.fr

Laboratoire Bar-sur-Seine
2, Impasse des vignes
10110 Bar-sur-Seine
Tél. : 03 25 29 79 99
Fax : 03 25 29 79 79
aube@oenoliaconseil.fr

ŒNOLIA CONSEIL

SO_2 Potassium 15%

Solution de SO_2 à 150 g/l.

Intérêts Œnologiques

- Le rôle antiseptique permet de maîtriser ou limiter la flore microbienne.
- Le rôle antioxydant permet de protéger la structure tannique et variétale du vin.
- Le SO2 peut aussi avoir un rôle de solubilisation et de protection des anthocyanes.

Composition et Caractéristiques techniques

- Solution de SO_2 à 150 g/l.
  - 10 ml/hl apportent 15mg/l de SO_2 libre (1.5 g/hl)
  - pour 1 g/hl, apporter 6.5 ml/hl de solution.
- Ne contient pas d'OGM
- n'a pas subi de traitement ionisé.

SO_2 Potassium 15% est conforme aux normes du Codex Œnologique International.

Doses d'emploi

- A utiliser sur moût ou sur vin.
- Dose à déterminer avec votre œnologue en fonction de la période et de l'objectif.
- Doses maximales légales :
  - ⇒ Vins effervescents :185 mg/l.
  - ⇒ Vins blancs et Rosés avec sucres ≤ 5 g/l : 200 mg/l.
  - ⇒ Vins blancs et Rosés avec sucres ≥ 5 g/l : 250 mg/l.
  - ⇒ Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles : 400 mg/l.
  - ⇒ Vins rouges : 150 mg/l.

Mode d'emploi

- Incorporer directement dans le moût, le vin ou la liqueur d'expédition.
- Agiter pour homogénéiser.

Précautions d'emploi

- Ne pas respirer.
- Ne pas stocker à une température < 10 °C. La prése nce de cristaux modifie le titre de la solution.
- Tout vin dont la teneur en SO2 dépasse 10 mg/l doit porter la mention « contient des sulfites »

Conditionnement

Bidon de 1L - 5L - 10L - 20L – 1000L.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr